



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (<i>IdSua:1590038</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreteria-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BEVILACQUA Antonio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BEVILACQUA	Antonio		PO	1	

2.	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	PO	1
3.	DE DEVITIIS	Biagia	PA	1
4.	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	PO	1
5.	FRABBONI	Laura	PA	1
6.	LIBUTTI	Angela	PA	1

Rappresentanti Studenti

CALDAROLA DELIA delia_caldarola.577099@unifg.it [REDACTED]
 VALENTINI ANDREA andrea_valentini.578455@unifg.it [REDACTED]
 PANNARALE MICHELE michele_pannarale.587954@unifg.it [REDACTED]
 STAMPONE MARLENA marlena_stampone.578420@unifg.it [REDACTED]
 PALLADINO GIULIA giulia_palladino.563279@unifg.it [REDACTED]
 CIAVARELLA MIRIAM miriam_ciavarella.578739@unifg.it [REDACTED]
 CAPOCEFALO ALESSANDRO alessandro_capocefalo.571158@unifg.it [REDACTED]
 CHIEPPA FRANCESCO francesco_chieppa.601592@unifg.it [REDACTED]
 SALVATO VINCENZO vincenzo_salvato.603088@unifg.it [REDACTED]
 RUMMO UMBERTO umberto_rummo.600996@unifg.it [REDACTED]
 CARELLA ALESSANDRA alessandra_carella.554327@unifg.it [REDACTED]
 OCCHIOCHIUSO DANIELE daniele_occhiochiuso.600574@unifg.it [REDACTED]
 BONGO ROCCHINA rocchina_bongo.600241@unifg.it [REDACTED]

Gruppo di gestione AQ

MARIA LUISA AMODIO
 ANTONIETTA BAIANO
 ANTONIO BEVILACQUA
 MIRIAM CIAVARELLA (studente)
 ANNA DE DEVITIIS
 LAURA FRABBONI
 VALERIA GENTILE
 SANDRA PATI
 ANTONIO STASI

Tutor

Antonietta BAIANO
 Sandra PATI
 MARIO TERLIZZI
 MICHELE NAPOLITANO
 FRANCESCA PIA LIBERGOLIS
 ANNA LISANTI



Il Corso di Studio in breve

15/06/2023

Il CdS-LM si inserisce nel solco del primo corso di laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, istituito a Foggia nel 1990/91 come sede distaccata dell'Università di Bari e come tale rappresenta ancora un percorso strategico per la formazione universitaria nell'Ateneo Foggiano. L'attuale CdS-LM ha sostituito il Corso di Laurea Specialistica in

Scienze e Tecnologie Alimentari (78/S - Scienze e Tecnologie Agroalimentari) ed è stato riprogettato grazie ai suggerimenti delle aziende del settore agro-alimentare, con una modifica di ordinamento attiva dall'a.a. 2019/20.

Il Corso si articola in due anni, per un minimo di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare.

L'ammissione avviene previa verifica della preparazione iniziale con un colloquio orale ed il livello di conoscenza della lingua inglese; per gli studenti in ingresso il CdS suggerisce ed eroga attività formative facoltative di preparazione in modalità elearning, che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la matematica e la fisica, allo scopo di richiamare ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione.

Il percorso formativo si articola in attività didattiche finalizzate alla progressiva acquisizione di competenze specifiche nelle aree d'apprendimento e competenze trasversali volte a sviluppare autonomia di giudizio, abilità comunicative e capacità di apprendimento.

In particolare, le competenze di tecnologia alimentare, di chimica degli alimenti e di economia, i contenuti avanzati di chimica analitica e di microbiologia predittiva, l'acquisizione di conoscenze nell'ambito della produzione di materie prime di origine vegetale e animale di elevata qualità, pongono il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in un ruolo al vertice della intera filiera agro-alimentare (figura professionale Tecnologo Alimentare, che rientra nelle codifiche ISTAT 1 e 2).

Il laureato deve essere in grado di integrare le conoscenze acquisite con l'obiettivo di:

- valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale;
- utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria;
- valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato.

Ai fini indicati il CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede:

- l'acquisizione di conoscenze approfondite su aspetti tecnologici specifici del settore alimentare e settori affini;
- attività ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
- attività esterne come il tirocinio formativo obbligatorio (4 CFU) da effettuarsi presso aziende, strutture di pubblica amministrazione e laboratori;
- un lavoro di tesi sperimentale per 23 CFU.

Per favorire un contesto didattico orientato all'internazionalizzazione sono promossi e favoriti programmi Erasmus al fine di incentivare la mobilità degli studenti per soggiorni di studio, tirocini e tesi di laurea all'estero, inclusi i programmi di mobilità virtuale (corsi MOOC, obbligatori per almeno 2 CFU). Il CdS fornisce, inoltre, le conoscenze necessarie per l'accesso a Master di II livello o a scuole di dottorato di ricerca (Biotecnologie, Scienze e Tecnologie Alimentari etc.).

Ai laureandi/laureati in uscita dal percorso formativo, il CdS eroga attività propedeutiche al sostenimento dell'esame di stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo (seminari organizzati in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari, secondo un percorso strutturato nei mesi di aprile e maggio) e offre attività di job placement.

Link: <https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari>



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

03/04/2019

Il Consiglio di Dipartimento, al momento dell'istituzione del CdS, ha individuato e contattato vari membri e rappresentanti di associazioni di produttori, ordini delle professioni, categorie del settore, rappresentanti del mondo del lavoro ed enti di ricerca per costituire un gruppo di lavoro misto (Università/esterni), denominato Comitato d'Indirizzo, comune ai Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in 'Scienze e Tecnologie Alimentari'. Il comitato di indirizzo è costituito oltre che dai coordinatori e da alcuni docenti dei CdS e dai rappresentanti degli studenti dei CdS triennale e magistrale, anche da rappresentanti del mondo esterno, quali:

- Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari;
- Confcooperative, in rappresentanza delle piccole imprese;
- CREA - Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura;
- numerose aziende agroalimentari.

Il Comitato di Indirizzo, che si riunisce con cadenza annuale, individua i fabbisogni formativi relativi a specifiche conoscenze in merito agli aspetti tecnici del settore alimentare, alle tecnologie alimentari tradizionali e innovative, al controllo e alla gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti, alla gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo del 10 luglio 2007



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

12/06/2023

Le consultazioni con le parti sociali per il 2022 sono state effettuate a cura del coordinatore del corso di laurea magistrale e del coordinatore del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari mediante il confronto diretto con alcuni stakeholder in due momenti distinti, ovvero durante un incontro pubblico di confronto organizzato di concerto con l'Ordine Nazionale dei tecnologi Alimentari e l'Ordine dei tecnologi Alimentari della Regione Puglia in occasione della giornata internazionale della Sicurezza Alimentare (7 giugno 2022) e poi in fase di stesura del Riesame Ciclico del CdS. Nel primo incontro sono stati consultati esperti non appartenenti al Comitato di Indirizzo.

Durante l'incontro del 7 giugno 2022, il presidente nazionale dell'Ordine dei Tecnologi ha evidenziato il ruolo fondamentale del tecnologo alimentare nei contesti internazionali e globalizzati, con specifico riferimento alla sicurezza alimentare e alle sfide poste dai cambiamenti climatici e dalla mancanza di allineamento dei diversi Paesi.

Il presidente nazionale, in occasione dell'incontro, dopo un breve confronto sul piano di studi del CdS, ha rilevato come punto di forza la presenza di insegnamenti in cui si affrontano le tematiche del Risk Assessment, chiedendo ai coordinatori presenti di potenziare questa area, perché può rappresentare un punto nevralgico per il futuro dei tecnologi alimentari.

I componenti del consiglio dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia hanno altresì sottolineato l'importanza dell'ambito della nutrizione, prescindendo dagli aspetti fisiologici e prettamente correlati alla dieta, di specifica competenza del biologo nutrizionista, ma focalizzando l'attenzione sull'effetto dei processi e delle operazioni unitarie sulla

qualità nutrizionale, introducendo e potenziando gli insegnamenti correlati alla Chimica degli Alimenti. Durante la stesura del rapporto di riesame ciclico, la dott.ssa Suriano, in rappresentanza dei componenti esterni del Comitato di Indirizzo, ha suggerito al Coordinatore del Corso di Laurea magistrale di includere nel piano di studio, anche come attività a scelta, dei corsi di alta specializzazione nei vari ambiti spendibili della professione del Tecnologo Alimentare al fine di favorire l'ingresso nel mondo del lavoro (e.g. la figura del 'conduttore di impianti' che richiede competenze trasversali da quelle più ingegneristiche a quelle di processo, o l'esperto in validazione dei processi termici). In calce a questi suggerimenti, la dott.ssa Suriano ha condiviso l'opportunità di potenziare i top-5 trends, individuati dalla consultazione dei materiali dell'IFT (consultazioni di aprile 2022).

Link: <https://www.agraria.unifg.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/qualita-della-didattica>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Analisi della domanda di formazione e Verbali delle consultazioni



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato Magistrale può svolgere funzioni di direzione/coordinamento/responsabilità nelle industrie alimentari e in tutte le strutture collegate alla produzione alimentare, tra cui aziende produttrici di materie prime e impianti per la produzione alimentare, aziende della Grande Distribuzione Organizzata, enti pubblici e privati che conducono attività di ricerca e sviluppo, pianificazione, analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.

Le figure professionali con cui il Tecnologo può interfacciarsi e collaborare sono agronomi, ingegneri, chimici, esperti di comunicazione, marketing e legislazione. Inoltre è possibile esercitare la libera professione dopo avere superato l'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

competenze associate alla funzione:

Il laureato magistrale possiede un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici inerenti alla produzione, trasformazione e caratterizzazione degli alimenti ed ha competenze avanzate e capacità professionali, per recepire e gestire l'innovazione scientifica e tecnologica del settore alimentare.

Si riportano di seguito le competenze in possesso del laureato magistrale:

- gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo di processi di lavorazione di alimenti ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- gestione degli impianti di produzione e dei sistemi di controllo dei processi;
- sviluppo di metodi e procedure per il controllo della qualità e la caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica dei prodotti agroalimentari;
- gestione di laboratori di controllo anche in relazione a problemi di armonizzazione delle norme e di quanto previsto dalla libera circolazione delle merci;
- sviluppo e progettazione di procedure di assicurazione della qualità e certificazione di prodotto e processo.

sbocchi occupazionali:

I laureati di questo Corso di Studio potranno svolgere attività dirigenziali nel settore alimentare, in ambito pubblico e privato. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, per i laureati di questo Corso di Studio si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni che richiedono un elevato livello di conoscenza teorica per

analizzare e rappresentare, in ambiti disciplinari specifici, situazioni e problemi complessi, definire le possibili soluzioni e assumere le relative decisioni come specialisti nelle Scienze della Vita (2.3.1), con particolare riferimento all'unità professionale del Biotecnologo Alimentare (2.3.1.1.4). Le professioni comprese in questa unità utilizzano sistemi biologici e tecniche di ingegneria genetica per applicazioni in settori produttivi alimentari, analizzano le sostanze alimentari, ne individuano di nuove, ne determinano la composizione e gli elementi nutrizionali, ne certificano la salubrità, studiano i fattori sottostanti al loro deterioramento, applicano e rendono disponibili tali conoscenze nella produzione di beni e servizi.

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- la gestione di PMI che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;
- lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e di prodotti biologici, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- lo studio, la progettazione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo per i lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;
- controllo della qualità e caratterizzazione della tipicità dei prodotti agroalimentari.

Il laureato può svolgere anche la libera professione, avendo i requisiti per svolgere l'esame di stato per l'iscrizione all'Albo professionale di Tecnologo Alimentare.

Questo Corso di Studio consente, inoltre l'accesso a Dottorati di Ricerca.

I laureati magistrali in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente potranno partecipare alle prove di accesso ai percorsi di formazione del personale docente per le scuole secondarie, di primo e secondo grado.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

02/04/2019

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è subordinata al possesso di una laurea (o di diploma universitario di durata triennale) o di altro titolo di studio equipollente, anche conseguito all'estero.

Ai sensi dell'articolo dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, per l'accesso al Corso di Studio sono richiesti particolari requisiti curriculari nonché il possesso di un'adeguata preparazione personale.

Con riferimento ai laureati della classe L-26, in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (o della pre-esistente classe 20, in Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali), si ritengono pienamente soddisfatti i requisiti curriculari. Sono altresì da ritenersi soddisfatti i requisiti di un'adeguata preparazione personale, e pertanto possono immatricolarsi direttamente, quando i suddetti laureati hanno ottenuto un voto di laurea non inferiore a 100/110 e certifichino la conoscenza della lingua inglese.

Nel caso in cui il diploma di laurea sia stato conseguito in altre classi, i requisiti curriculari, espressi in termini di numero di CFU da acquisire in specifici settori scientifico-disciplinari come indicato sul Regolamento Didattico del corso di studi, verranno accertati sulla base della documentazione prodotta dal candidato, da una commissione opportunamente nominata dal Consiglio di Dipartimento, composta da almeno quattro docenti.

Per i laureati in classi diverse da L-26 (o pre-esistente classe 20), il soddisfacimento dei requisiti curriculari è dato dal possesso di almeno 40 CFU certificati nei Settori Scientifico-Disciplinari di cui all'Allegato 1 del Regolamento del Corso di Studio. L'adeguatezza della preparazione personale terrà conto sia delle conoscenze acquisite sia della capacità di utilizzarle correttamente e si svolgerà attraverso un colloquio atto a valutare anche la capacità di prospettare la risoluzione di problemi tecnici. E' inoltre necessario che il laureato in ingresso possieda adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, da verificare attraverso una prova di lettura, traduzione e comprensione di un testo scientifico attinente alle scienze e tecnologie alimentari. La prova viene svolta contestualmente al colloquio anzidetto. La stessa commissione sarà preposta all'accertamento della preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, mediante una prova di accesso.

Per frequentare proficuamente il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è necessario aver maturato conoscenze e competenze nelle seguenti aree disciplinari: Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Chimica, Economia e Lingua Inglese.

Le conoscenze minime richieste nelle diverse discipline e le modalità di valutazione saranno indicate nel Regolamento della Laurea Magistrale.

Link: <http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/regolamenti-sulla-didattica> (Regolamento didattico)



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

12/06/2023

L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, è subordinata al possesso di requisiti curriculari che si considerano pienamente soddisfatti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate nelle seguenti aree disciplinari: Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Chimica e Inglese, utili per poter seguire proficuamente gli insegnamenti previsti nel piano di studi del corso di laurea.

In particolare, sono richieste:

- la conoscenza delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- la conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare;
- la capacità di comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare;
- la conoscenza di tecniche analitiche per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la conoscenza delle principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- la conoscenza e la capacità d'interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2015.

Per tutti gli studenti in ingresso, sia laureati della classe L-26 o laureati di diversa classe, il Corso di Studio suggerisce ed eroga, prevalentemente in modalità e-learning attività formative facoltative di preparazione al percorso di studio che riguardano la chimica generale ed organica, la microbiologia, le tecnologie alimentari, la fisica e la matematica, allo scopo di richiamare ed approfondire concetti necessari per l'interpretazione dei fenomeni che avvengono negli alimenti a seguito di processi tecnologici e durante la conservazione.

L'adeguatezza della preparazione personale in ingresso viene verificata da una commissione nominata dal Consiglio di Dipartimento, composta da almeno quattro docenti tramite l'analisi della documentazione degli studi pregressi dello studente e attraverso un colloquio orale, fissato di norma tre volte l'anno (settembre, ottobre e febbraio). Per i laureati della classe L-26 e della preesistente classe 20, i requisiti di un'adeguata preparazione personale si ritengono pienamente soddisfatti, se i suddetti laureati hanno ottenuto un voto di laurea non inferiore a 100/110 e certifichino la conoscenza della

lingua inglese (Livello B1 o certificazione equivalente).

Per i laureati in classi diverse da L-26 (o preesistente classe 20), il soddisfacimento dei requisiti curriculari è dato dal possesso di almeno 40 CFU certificati nei Settori Scientifico-Disciplinari di cui all'Allegato 1 del Regolamento del Corso di Studio. L'adeguatezza della preparazione personale terrà conto sia delle conoscenze acquisite sia della capacità di utilizzarle correttamente e si svolgerà attraverso un colloquio atto a valutare anche la capacità di prospettare la risoluzione di problemi tecnici. È, inoltre, necessario che il laureato in ingresso possieda adeguate competenze nell'uso della lingua inglese, almeno pari al livello B1, da verificare attraverso una prova di lettura, traduzione e comprensione di un testo scientifico attinente alle scienze e tecnologie alimentari. La prova viene svolta contestualmente al colloquio anzidetto. Infine, con lo scopo di favorire l'ingresso di studenti con lauree diverse da L-26 e/o provenienti da altri atenei, è istituito un servizio di 'consueing' formato da almeno tre docenti del CdS, attraverso il quale gli studenti possano essere guidati nella costruzione di percorsi formativi differenziati sulla base della preparazione e delle attitudini personali.

Link: <https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2023-03/Regolamento%20LMSTA%2023-24.pdf> (Regolamenti sulla didattica)



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

30/11/2018

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare tali che, al termine degli studi, siano garantiti il conseguimento di un complesso integrato di conoscenze, competenze ed abilità nel settore, nonché padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione di tecnologo alimentare in tutte le sue sfaccettature.

Il percorso formativo proposto allo studente, che prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, insegnamenti con finalità pratiche, con esercitazioni in laboratorio, visite guidate in aziende del settore agro-alimentare, sviluppo di processi in impianti pilota e attività di tirocinio curriculare, è finalizzato all'acquisizione di competenze adeguate per affrontare un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico con lo scopo di formare professionisti in grado di gestire contesti fortemente innovativi e anche estremamente mutevoli. Il percorso formativo è articolato in 11 insegnamenti, per un totale di 76 CFU a cui si aggiungono 12 CFU a scelta libera, la lingua inglese, le attività di tirocinio e quelle per la prova finale.

Il percorso formativo prevede differenti aree di apprendimento:

1. Area della qualità e sicurezza degli alimenti: consente l'acquisizione di conoscenze sulle metodologie analitiche avanzate per la valutazione delle fondamentali caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di materie prime, additivi e prodotti alimentari;
2. Area di sviluppo dei processi alimentari: consente l'acquisizione di approfondite conoscenze circa le principali operazioni unitarie effettuate durante un processo alimentare; le più importanti trasformazioni chimiche e microbiologiche a cui sono sottoposti i costituenti degli alimenti durante la loro trasformazione e conservazione; le tecnologie di confezionamento e le principali macchine ed impianti utilizzati nell'industria alimentare; i principali processi di trasformazione, tradizionali e innovativi;
3. Area economico-normativa: consente l'acquisizione di conoscenze approfondite per la gestione strategica delle imprese agro-alimentari, delle certificazioni e delle politiche di assicurazione della qualità;
4. Area delle altre attività formative: consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro tra cui rientra anche l'approfondimento della lingua inglese e il tirocinio formativo e di orientamento.

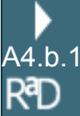
Il laureato magistrale in STA deve essere in grado di integrare le conoscenze acquisite con l'obiettivo di:

- valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale;
- utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria;
- valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione, e con

ricerche e strategie di mercato;

- progettare alimenti con proprietà desiderate sulla base dei macronutrienti, micronutrienti e metaboliti secondari vegetali contenuti.

L'elaborazione della tesi sperimentale potrà essere svolta presso aziende alimentari, favorendo i rapporti con il territorio e il trasferimento tecnologico.

 **QUADRO** | **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

Conoscenza e capacità di comprensione	<p>La formazione nelle diverse discipline caratterizzanti e affini si avvarrà di libri di testo di livello avanzato, pubblicazioni scientifiche, report tecnici degli operatori del settore, materiali didattici preparati ad hoc, materiali multimediali, esperienze di ricerca dei docenti e professionali degli operatori del settore alimentare. Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari deve conoscere e comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none">- la chimica dei costituenti degli alimenti al fine di comprenderne il ruolo nell'alimentazione- le norme nazionali e comunitarie nonché gli standard di certificazione nella filiera agro- alimentare- le problematiche e le strategie di gestione delle imprese agroalimentari- il ruolo dei microrganismi industriali e l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate- gli aspetti principali, teorici e pratici delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti, nonché quelli delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare- le tecniche innovative e gestionali per la qualità delle colture vegetali e della produzione zootecnica- il funzionamento delle macchine e degli impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti al fine di stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico e per effettuare un'analisi costi-benefici- le tecniche analitiche strumentali più moderne ed avanzate- le tecnologie del condizionamento, del packaging e della distribuzione dei prodotti agroalimentari. <p>L'acquisizione delle competenze nelle discipline si avvarrà di lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, simulazione di casi-studio, applicazione di metodi di calcolo, visite tecniche in azienda o impianti pilota, seminari di approfondimento e comprenderà attività come tirocini e attività sperimentali.</p> <p>L'avvenuta acquisizione delle competenze sarà verificata mediante prove in itinere, test di verifica, prove d'esame scritte ed orali.</p> <p>Tali prove sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo verrà raggiunto mediante la somministrazione di quesiti che prevedono</p>	
--	--	--

una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato sulla valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio e della capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato deve essere in grado di:

- riconoscere i composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore;
- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- risolvere problemi di organizzazione della struttura dell'impresa agroalimentare e definire strategie gestionali;
- affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare;
- prevedere, controllare e correggere i rischi microbiologici connessi con le materie prime e sui prodotti trasformati;
- prevedere e correggere le contaminazioni ex-ante e ex-post nei vari prodotti alimentari;
- valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life microbica;
- prevedere le cinetiche di decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante, anche con l'ausilio di modelli matematici predittivi;
- valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
- valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono verificate attraverso prove finalizzate al monitoraggio e/o alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento dei contenuti formativi da parte degli studenti, realizzate in modo da pesare il livello della conoscenza e della comprensione acquisite nell'ambito delle diverse discipline nonché le capacità critiche sviluppate. Tale obiettivo è perseguito formulando quesiti in grado di verificare sia la conoscenza dei contenuti culturali degli insegnamenti, sia le capacità trasversali sviluppate dallo studente, quali la capacità di team working e di comunicazione sia scritta che orale.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno potenziate attraverso le lezioni frontali, il tirocinio curricolare, le attività seminariali, le esercitazioni di laboratorio, le visite guidate, la risoluzione di casi studio e progetti guidati. Tali capacità saranno verificate attraverso esami scritti ed orali, discussioni guidate di elaborati e di progetti degli studenti.

AREA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve possedere solide conoscenze e capacità di comprensione relative:

- alla chimica degli alimenti e della struttura molecolare per il controllo delle reazioni negli alimenti nel corso di processi e stoccaggio;
- ai principi fondamentali e metodiche di tecniche analitiche strumentali più moderne associate con gli alimenti;
- agli aspetti teorici e pratici delle metodiche di analisi;
- alle idonee tecniche gestionali delle colture vegetali e della produzione zootecnica;
- alla qualità e sicurezza degli alimenti, anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- ai cambiamenti nella struttura e nelle funzioni dei microrganismi conseguenti all'applicazione dei metodi alternativi usati per il controllo dello sviluppo di patogeni e alteranti;
- ai principali modelli matematici applicati in microbiologia per la previsione delle cinetiche di sviluppo e/o di inattivazione e per la determinazione del rischio;
- alle tecniche gestionali delle colture vegetali per ottimizzare la qualità nutrizionale, tecnologica e la sicurezza alimentare degli alimenti di origine vegetale;
- ai punti critici del processo di produzione primaria vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali;
- alle caratteristiche quanti-qualitative di alimenti di origine animale in relazione a fattori genetici, fisiologici, alimentari, climatici, tecnico-gestionali e patologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale

- è in grado di progettare l'analisi dei principali nutrienti e dei componenti minori di interesse per la qualità degli alimenti, mediante l'impiego di metodi strumentali;
- sa gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti;
- è in grado di riconoscere le classi di composti presenti nei sistemi biologici e negli alimenti, prevedendo la loro reattività, comprendendo l'effetto dei nutrienti e degli alimenti sul consumatore;
- è capace di valutare gli aspetti legati alla validazione delle metodiche di analisi;
- è in grado di estrapolare, dall'impiego di modelli matematici predittivi, parametri utili per la sicurezza microbiologica di nuove formulazioni alimentari;
- è capace di prevedere il decadimento della qualità microbiologica o l'inattivazione della microflora patogena e/o alterante mediante l'impiego di modelli matematici predittivi;
- è in grado di utilizzare database microbici disponibili a livello internazionale per l'analisi del rischio microbiologico;
- è in grado di affrontare le criticità relative alla sicurezza alimentare, alla comunicazione del rischio e alla gestione della qualità microbiologica nel sistema agro-alimentare;
- è in grado di scegliere e utilizzare le materie prime vegetali più idonee nei processi di trasformazione industriale innovativi;
- è in grado di gestire la produzione zootecnica per il miglioramento della qualità dietetico nutrizionale ed igienico-sanitaria e comprendere le relazioni tra tecnologie di allevamento e qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati.

Il laureato svilupperà la capacità di applicare le conoscenze acquisite frequentando le lezioni frontali e/ e-learning e prendendo parte attiva alle esercitazioni di laboratorio e alle visite tecniche, applicando metodi di calcolo, svolgendo lavori di gruppo, nonché partecipando ai seminari di approfondimento.

I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte ed orali.

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente. Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA [url](#)

METODICHE ANALITICHE AVANZATE [url](#)

QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA [url](#)

AREA DI SVILUPPO DEI PROCESSI ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale deve conoscere e comprendere:

- il ruolo dei microrganismi nelle trasformazioni chimiche e microbiologiche a carico dei costituenti degli alimenti anche durante la conservazione;
- l'importanza della biodiversità microbica per gestire correttamente le fermentazioni spontanee e controllate;
- gli aspetti principali delle Operazioni Unitarie applicati ai processi di produzione degli alimenti;
- gli aspetti teorici principali delle varie fasi di produzione dei processi tecnologici in campo alimentare;
- le metodologie di progettazione e ottimizzazione dei processi di produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- le metodologie di progettazione di prodotti alimentari e dei relativi impianti di produzione;
- il funzionamento delle macchine e dei principali impianti tecnologici utilizzati nella produzione degli alimenti;
- le problematiche connesse con il controllo operativo degli impianti tecnologici;
- le metodologie per stimare il costo unitario energetico ed il costo unitario di trasformazione di un impianto tecnologico;
- gli aspetti principali delle tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale

- è capace di valutare gli effetti delle variabili di processo sulle caratteristiche fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti processati;
- sa progettare, modificare e ottimizzare alimenti trasformati anche con proprietà funzionali;
- è capace di innovare e/o sostituire gli ingredienti impiegati nei prodotti alimentari adattandosi all'evoluzione del mercato;
- è in grado di effettuare nel modo più consapevole le scelte di confezionamento alimentare e di logistica distributiva;
- è in grado di valutare gli effetti delle tecniche di confezionamento sulla conservabilità degli alimenti processati;
- progettare sistemi innovativi di prolungamento della shelf life;
- è capace di scegliere e dimensionare macchine e impianti tecnologici in relazione alle caratteristiche dell'azienda alimentare;
- è in grado di effettuare una stima dei costi relativi al funzionamento di impianti tecnologici ed è quindi capace di effettuare un'analisi costi-benefici;
- è in grado di seguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- è capace di gestire gli aspetti connessi alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed alla valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti.

Il laureato svilupperà la capacità di applicare le conoscenze acquisite frequentando le lezioni frontali e/ e-learning e

prendendo parte attiva alle esercitazioni di laboratorio e alle visite tecniche, applicando metodi di calcolo, svolgendo lavori di gruppo, nonché partecipando ai seminari di approfondimento.

I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte ed orali.

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

MACCHINE E IMPIANTI [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO [url](#)

AREA ECONOMICO-NORMATIVA

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- la normativa nazionale e comunitaria e i principali standard di certificazione;
- i piani di controllo per l'assicurazione di qualità e sicurezza;
- il sistema agro-alimentare nel suo complesso, le sue principali unità di indagine nonché i meccanismi di coordinamento tra i diversi operatori;
- le modalità gestionali delle imprese agroalimentari e le strategie per la pianificazione di marketing agroalimentare;
- l'analisi della domanda di mercato dei prodotti agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale è capace di:

- applicare standard nelle aziende agroalimentari, dei piani della qualità e dei manuali e gestire processi in qualità;
- progettare piani di controllo per la sicurezza e l'assicurazione di qualità, implementando metodologie innovative;
- definire strategie gestionali nel contesto del moderno sistema agro-alimentare e collaborare alla progettazione di prodotti alimentari innovativi secondo una logica di orientamento al mercato

Il laureato svilupperà la capacità di applicare le conoscenze acquisite frequentando le lezioni frontali e/ e-learning e prendendo parte attiva alle esercitazioni di laboratorio e alle visite tecniche, applicando metodi di calcolo, svolgendo lavori di gruppo, nonché partecipando ai seminari di approfondimento.

I risultati dell'apprendimento potranno essere verificati attraverso prove in itinere, test di verifica, project work, prove d'esame scritte ed orali.

Le prove d'esame sono finalizzate alla valutazione dell'effettivo grado di apprendimento e sono realizzate in maniera tale da consentire di valutare il livello delle conoscenze e della comprensione delle stesse nell'ambito delle singole discipline; questo obiettivo si raggiunge mediante la formulazione di quesiti che prevedono una risposta sui principali contenuti del programma e sulla proposta di problemi che consentano di valutare le capacità critiche dello studente.

Il giudizio complessivo dato allo studente è basato su due criteri principali: 1. la valutazione della conoscenza dei contenuti dei programmi oggetto di studio, 2. la capacità di rielaborazione critica dei contenuti formativi, per la loro applicazione alla soluzione delle diverse problematiche che possono presentarsi durante l'esperienza professionale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI [url](#)

STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE [url](#)

AREA DELLE ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

Conoscenza e comprensione

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- conoscenze specifiche per l'accompagnamento al mondo del lavoro;
- i contenuti relativi alle possibili scelte professionali;
- norme generali e deontologiche per l'esercizio della professione di tecnologo alimentare;
- lingua inglese ad un livello paragonabile al B2.- l'analisi della domanda di mercato dei prodotti agroalimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è capace di:

- comunicare e relazionarsi utilizzando la lingua inglese;
- produrre documenti (curriculum inclusi) in lingua Italiana ed Inglese;
- interpretare ed applicare la normativa di riferimento del settore alimentare.

Questa area Consente l'acquisizione di conoscenze per l'accompagnamento al mondo del lavoro tra cui rientra anche l'approfondimento della lingua inglese e il tirocinio formativo e di orientamento.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il piano formativo è strutturato in modo da far acquisire e sviluppare al laureato:

- una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli consentirà di individuare le informazioni utili e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato al fine di attuare interventi finalizzati al miglioramento della qualità e dell'efficienza della produzione e della trasformazione alimentare e di ogni altra attività ad essa collegata;
- una adeguata capacità critica per interpretare tutte le sfaccettature del valore della filiera alimentare;
- una capacità nell'assumere decisioni responsabili o fornire consulenza autorevole in fase di progettazione nel settore agro-alimentare.

In particolare, il laureato deve sviluppare un'autonomia di giudizio tale da consentirgli di:

- coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari nonché imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- valutare l'impatto delle attività svolte sull'ambiente e il loro livello di sicurezza;

- avere capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico, sia su quello umano ed etico.

La capacità di sostenere e giustificare le scelte effettuate, nella logica di coniugare le logiche del 'sapere' con quelle del 'saper fare', la presa di coscienza anche delle implicazioni sociali ed etiche delle azioni intraprese sarà sviluppata nei vari insegnamenti, anche attraverso esercitazioni guidate e attività seminariali integrative nel corso delle quali promuovere l'analisi critica di documenti, prodotti e dati, la raccolta, la selezione e l'elaborazione di informazioni provenienti da fonti diverse.

L'autonomia di giudizio sarà conseguita prendendo parte ad attività di gruppo e durante lo svolgimento delle attività di ricerca, connesse alla preparazione della tesi di laurea. La capacità raggiunta dallo studente di giudicare in maniera autonoma le problematiche che di volta in volta si presentano nel corso della sua carriera, siano esse di natura tecnica che di tipo etico e/o umano, sarà verificata attraverso l'attiva partecipazione alle discussioni e attraverso la stesura dell'elaborato finale.

Abilità comunicative

Il laureato deve possedere abilità comunicative atte a:

- relazionarsi con persone di competenze diversificate al fine di veicolare in maniera efficace concetti generali, contenuti tecnici specifici, idee soluzioni;
- a coordinare e gestire le principali filiere agro-alimentari
- a coordinare e gestire imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;

Deve inoltre saper comunicare, in forma scritta e orale, oltre in italiano anche in inglese con riferimento anche ai lessici disciplinari.

E' capace di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Una corretta stimolazione allo sviluppo delle abilità comunicative sarà conseguita tramite le discussioni in aula e la partecipazione ad attività di gruppo. Il raggiungimento dell'obiettivo sarà verificato durante le prove in itinere, gli esami di profitto e la presentazione della prova finale.

Capacità di apprendimento

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo ed autonomo delle conoscenze dello specifico settore, propone agli studenti momenti strutturati di formazione complementare (conferenze programmate, seminari), nell'obiettivo di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. Tale formazione che, iniziando dallo studio, si orienta verso l'esperienza sul campo, fa dell'aggiornamento e della versatilità delle competenze un requisito fondamentale e prioritario.

Il laureato deve acquisire una capacità di apprendimento atta a:

- sviluppare le capacità di auto-apprendimento al fine di incrementare il bagaglio delle esperienze professionali acquisite;
- operare professionalmente con ampia autonomia, assumendo la responsabilità della esecuzione di progetti anche complessi, sia da solo che in coordinamento con altri soggetti;
- stimolare l'elaborazione di soluzioni tecnologiche innovative ed affinare le proprie capacità d'intervento tecnico.

La rigorosa impostazione metodologica degli insegnamenti, nonché la verifica delle conoscenze acquisite mediante esami, accertamenti sul campo, report e l'elaborato finale faranno sì che lo studente sviluppi la capacità individuale di determinare gli aspetti rilevanti di un problema, anche complesso e interdisciplinare (problem setting) e di valutare le diverse soluzioni possibili (problem solving), e avranno la funzione di verificare, in sede didattica, le tappe del percorso formativo offrendo un metodo per controllare l'attitudine all'apprendimento in vista di un'ulteriore destinazione professionale e l'acquisizione della consapevolezza dell'importanza di un aggiornamento costante e continuo. Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente (es. progetto Erasmus).



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

02/04/2019

La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, di un elaborato scritto, preparato dallo studente sulla base di una ricerca originale a carattere sperimentale nell'ambito del settore alimentare. Il lavoro di tesi è svolto sotto la guida di un docente relatore; il Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) di corso di Studio provvederà inoltre a nominare un controrelatore tra i docenti e i ricercatori del Dipartimento, dopo aver conosciuto l'argomento della tesi.

Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli alimenti.

La tesi può essere redatta in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese), in ogni caso dopo il preventivo avallo della commissione GAQ.

Alla prova finale sono assegnati 23 CFU e la valutazione della commissione sarà espressa in centodecimi.

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i crediti previsti dal corso di studio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Norme per il conseguimento della Laurea Magistrale



15/06/2023

La prova finale del corso di laurea consiste nella redazione di una tesi di laurea, risultato di un lavoro di ricerca originale e sperimentale del laureando su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la guida di un docente relatore, generalmente selezionato dallo studente sulla base delle disponibilità e dei propri interessi, e di un controrelatore nominato dal Coordinatore del CdS, in conformità con le linee-guida per la stesura ed il conseguimento della laurea magistrale deliberate dal Consiglio di Dipartimento

(<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi>) e con il Regolamento di Ateneo per le tesi di laurea magistrale (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>).

Il lavoro sperimentale inerente alla tesi di laurea può essere svolto, oltre che presso la medesima struttura universitaria, anche presso altri centri di ricerca, enti pubblici o privati e aziende pubbliche o private che operino nel settore degli alimenti. I rapporti con le strutture extra-universitarie saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La tesi può essere redatta anche in altre lingue dell'Unione Europea (preferibilmente in inglese).

La stesura della tesi di laurea avviene secondo quanto riportato nelle linee guida di dipartimento

(<https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/segreteria/tirocini/linee-guida-e-modulistica-tesi>), relativamente alle diverse parti che compongono l'elaborato, all'inserimento della bibliografico ed al trattamento statistico dei dati.

La laurea magistrale in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' viene conseguita a seguito del superamento della prova finale (esame di laurea magistrale) che consiste nella discussione pubblica, valutata da una Commissione di Laurea di almeno 7 docenti e non più di 11, della tesi di laurea. Il laureando espone il proprio argomento di tesi mediante l'ausilio di una presentazione multimediale, al termine della quale la commissione può formulare delle domande al fine di verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati. La Commissione di Laurea valuta, quindi, sia la chiarezza espositiva che la capacità del laureando di rispondere con appropriatezza ai quesiti posti.

Alla prova finale sono assegnati 23 CFU e la commissione può attribuire al massimo 10 punti così ripartiti:

- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal relatore, tenuto conto della tipologia dello studio condotto, dell'impegno mostrato dal laureando e della qualità della tesi;
- fino ad un massimo di 2 punti, proponibili dal controrelatore, sulla base di uno o più colloqui tenuti con lo studente durante le attività sperimentali e la stesura della tesi, per verificare il grado di autonomia, l'effettiva comprensione del piano dello studente e la capacità di esporre criticamente i risultati conseguiti e le loro implicazioni;
- fino ad un massimo di 6 punti, attribuibili dalla commissione di laurea, escluso il relatore eventualmente presente in commissione.

Ulteriori 4 punti sono attribuiti sulla base degli elementi curriculari del candidato (conseguimento del titolo entro la durata legale del CdS, media ponderata di ammissione, tirocini extracurricolari, Erasmus, virtual-mobility, etc..), come stabilito dal Regolamento di Ateneo (<https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli>).

La votazione finale sarà espressa in centodecimi. L'attribuzione della lode, possibile se la media ponderata degli esami, sia superiore a 101/110, viene deliberata all'unanimità della Commissione di laurea, su proposta del Presidente della Commissione, sentito il relatore. Con la stessa modalità, la commissione può attribuire il plauso, purché la media ponderata degli esami sia di almeno 107/110 (Delibera del Consiglio di Dipartimento del 9 luglio 2021).

Ai sensi del regolamento didattico (<https://www.agraria.unifg.it/sites/st05/files/2023-03/Regolamento%20LMSTA%2023-24.pdf>) è previsto il rilascio del diploma supplement, redatto in italiano e in inglese, che riporta tutte le informazioni sul curriculum specifico seguito dallo studente. Il rilascio è curato dagli uffici di Ateneo predisposti alla certificazione delle carriere studentesche.

Link: <https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/conseguimento-titoli> (Prova Finale - Corsi di Laurea Magistrale e Magistrale a Ciclo Unico)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco delle tesi assegnate

**▶ QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico del corso di studio

▶ QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**<https://www.agraria.unifg.it/studenti/lezioni-ed-esami/orario-delle-lezioni>**▶ QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**<https://www.agraria.unifg.it/studenti/lezioni-ed-esami/calendario-degli-appelli-di-esame>**▶ QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**<https://www.agraria.unifg.it/studenti/lezioni-ed-esami/orario-delle-lezioni>**▶ QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO CV	PO	6	60	✓
2.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI link	SECCIA ANTONIO CV	PO	8	72	
3.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) link	DE DEVITIIS BIAGIA CV	PA	8	72	✓
4.	L-LIN/12	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE link			4	32	
5.	AGR/09	Anno di corso 1	MACCHINE E IMPIANTI link	AMODIO MARIA LUISA CV	PO	6	58	
6.	AGR/09	Anno di corso 1	MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) link	AMODIO MARIA LUISA CV	PO	6	58	
7.	CHIM/01	Anno di corso 1	METODICHE ANALITICHE AVANZATE link	CENTONZE DIEGO CV	PO	8	68	✓
8.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI link	BEVILACQUA ANTONIO CV	PO	6	56	✓
9.	AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link	DEL NOBILE MATTEO ALESSANDRO CV	PO	6	60	✓
10.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONE ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link	SANTILLO ANTONELLA CV	PA	5	46	
11.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONE ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) link			5		
12.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONE VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) link	FRABBONI LAURA CV	PA	5	44	✓

13.	AGR/02	Anno di corso 1	PRODUZIONE VEGETALI (<i>modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)</i>) link	LIBUTTI ANGELA CV	PA	5	44	
14.	AGR/19 AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA link				10	
15.	AGR/19 AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED) link				10	
16.	CHIM/10	Anno di corso 2	CHIMICA DEGLI ALIMENTI link				6	
17.	AGR/16	Anno di corso 2	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA link				6	
18.	AGR/15	Anno di corso 2	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO link				8	
19.	AGR/15	Anno di corso 2	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE link				6	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione Laboratori e Aule Informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione Sale Studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <http://opac.unifg.it/SebinaOpac/library/Biblioteca%20di%20Agraria/PUGU3>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione delle biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in Ingresso

L'orientamento in ingresso è realizzato su due livelli: attività di Ateneo, con il supporto dell'Area Orientamento Placement, ed attività di Dipartimento. 12/06/2023

Accanto alle attività di orientamento classiche negli ultimi anni sono state implementati anche percorsi di avvicinamento ai CdS dell'UNIFG in generale e di DAFNE in particolare, basati sulla logica dell'esperienza diretta e del learning by doing (Percorsi per le Competenze Trasversali e L'Orientamento; Percorsi STEM).

Tra le attività di Dipartimento sono stati realizzati anche momenti di Dipartimento e/o specifici per il CdS, come l'APERIORIENTA, giornata formativa ed informativa per il CdS-LM del Dipartimento tenuta il 30 giugno 2022, con testimonial e laureati magistrali (<https://www.unifg.it/it/open-day-laurea-magistrale>) o la giornata europea sulla Sicurezza Alimentare (7 giugno 2022), organizzata di concerto con l'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, l'Ordine dei Tecnologi della Regione Puglia; durante l'incontro il presidente nazionale dell'ordine ha illustrato le competenze del tecnologo alimentare e le aree nevralgiche di apprendimento dei CdS-LM italiani.

Delegata all'Orientamento di Dipartimento: prof.ssa Barbara La Gatta

Delegato ai PCTO: prof. Antonio Bevilacqua

Link inserito: <http://www.agraria.unifg.it/it/area-studenti/servizi-gli-studenti/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di orientamento

12/06/2023

Il servizio di Orientamento e Tutorato in itinere fornisce, agli studenti iscritti, sia informazioni su orari, programmi, scelte di indirizzo, (tutorato informativo), sia lo svolgimento di esercitazioni, simulazioni delle prove di esame o approfondimento delle tematiche relative alle discipline sciolte delle materie del primo anno (tutorato disciplinare e tutorato cognitivo), al fine di rimuovere eventuali ostacoli e per una proficua frequenza dei corsi, grazie al supporto di due figure istituite ad hoc: tutor disciplinari e tutor informativi. Inoltre, l'Area Orientamento e Placement per supportare gli studenti ha attivato un servizio denominato "SOS esami". Questo servizio, ha l'obiettivo di supportare gli studenti in difficoltà, durante il loro percorso formativo, al fine di ridurre il numero degli studenti fuori corso, portando gli stessi a concludere entro i termini il loro percorso di studi.

L'orientamento in itinere è anche mediato dal servizio di Peer Career Advising (PCA), consulenza alla carriera tra pari erogato agli studenti dei corsi appartenenti ai corsi di laurea triennale e magistrale, in ogni Dipartimento. Anche nell'a.a. 2022/2023 sono stati selezionati 30 Peer Career Advisors (Consulente di carriera alla pari), rivolto a studenti iscritti all'ultimo anno dei corsi di laurea Triennale, al primo anno e al secondo anno dei corsi di laurea Magistrale, dal terzo anno in poi di un CdI Magistrale a ciclo unico, o ad un Corso di Dottorato dell'Università di Foggia.

Tali attività hanno l'obiettivo di influire positivamente prevenendo e riducendo il dropout; in particolare, attraverso l'accompagnamento nel gestire efficacemente e autonomamente il proprio percorso universitario, nel fronteggiare eventuali problematiche legate al contesto di studi, nel conoscere meglio se stessi (interessi, vocazioni, competenze, interessi professionali) e gli sbocchi occupazionali, a utilizzare consapevolmente i principali strumenti di self marketing, ma soprattutto a sviluppare quelle competenze trasversali o soft (come le career management skills) indispensabili per adattarsi flessibilmente al cambiamento continuo del mercato del lavoro e, contemporaneamente, costruire un efficace progetto di sviluppo personale (formativo, professionale, di vita).

All'interno del servizio, sono stati individuate delle figure con il compito di monitorare le attività dei Peer Career Advisors, i Coordinatori, tre unità seleziona tramite un bando rivolto a studenti iscritti al primo, al secondo o al terzo anno di un Corso di Dottorato di ricerca o a Dottori di Ricerca dell'Università di Foggia (o in partenariato con l'Università di Foggia).

Nell'ambito del servizio rivolto ai Peer Career Advisor, è stato selezionato uno psicologo, tramite bando per potenziare le capacità di self-marketing, le competenze comunicative e relazionali e per monitorare l'efficacia e la validità ed un eventuale miglioramento dell'attività rivolta agli studenti.

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi/iniziative-di-orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere

15/06/2023

Il CdS prevede un tirocinio pratico-applicativo che consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo ed apre gli spazi per possibili inserimenti lavorativi. Il tirocinio formativo e di orientamento rappresenta un'esperienza formativa che consente allo studente di vivere temporanee esperienze all'interno di dimensioni lavorative per favorire una conoscenza diretta di una professione coerente con il percorso di studio. Ha una durata di 100 ore (4 CFU); sedi del tirocinio possono essere imprese, enti pubblici e privati, ordini professionali, o strutture interne all'università. I rapporti con le strutture extra-universitarie sede del tirocinio saranno regolati da convenzioni, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti e dai regolamenti interni dell'Università di Foggia. La richiesta per il tirocinio, opportunamente concordata con il docente responsabile, può essere presentata presso il Settore Didattica e Servizi agli Studenti durante tutto l'anno ad esclusione del mese di agosto.

L'attività di tirocinio è disciplinata da apposito Regolamento approvato dal Consiglio di Dipartimento.

Tirocini extracurricolari

L'Università degli Studi di Foggia, promuove i tirocini formativi e di orientamento rivolti ai propri neo-laureati, che abbiano conseguito il titolo da non più di 12 mesi, con la finalità di orientarli verso le future scelte professionali mediante la diretta conoscenza del mondo del lavoro. A supporto degli utenti, il personale del Servizio Placement e Tirocini extracurricolari – Unità Placement offre servizi d'informazione ed orientamento al lavoro ed un Ufficio tirocini extracurricolari, che assicura gli adempimenti amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini medesimi.

Allo scopo di facilitare l'incontro fra laureati ed aziende, l'Università garantisce, inoltre, la pubblicazione nel sito web di Ateneo, delle offerte di tirocini da parte di strutture ospitanti, enti ed aziende pubbliche e private. Lo svolgimento del tirocinio è subordinato all'erogazione di una congrua indennità stabilita sulla base della normativa vigente. Le indennità saranno corrisposte ai tirocinanti direttamente da parte dei soggetti ospitanti o disciplinate secondo quanto previsto dai singoli progetti finalizzati.

I tirocini di formazione e orientamento sono attivati all'interno di specifiche Convenzioni stipulate tra l'Università e le strutture ospitanti. La Convenzione di tirocinio contiene, oltre ai riferimenti normativi, gli obblighi in capo all'Università in qualità di soggetto promotore, gli obblighi in capo alla struttura ospitante ed al tirocinante. Per ciascun tirocinante viene predisposto un progetto formativo e di orientamento, concertato tra la struttura ospitante ed un tutore didattico organizzativo, individuato fra i docenti o ricercatori dell'Ateneo.

I tirocinanti sono assicurati contro gli infortuni sul lavoro presso l'INAIL e stipula apposita polizza assicurativa di responsabilità civile per la durata del tirocinio. Le coperture assicurative riguardano anche le attività eventualmente svolte al di fuori della sede dell'Ente/Azienda purché indicate nel progetto di formazione orientamento

Il soggetto ospitante assicura la designazione di un tutor che favorisca l'inserimento del tirocinante in azienda, la conoscenza dell'organizzazione aziendale e delle fasi di lavoro. Al tirocinante che abbia effettuato il 70% del periodo previsto del tirocinio viene rilasciata una messa in trasparenza delle competenze o un attestato di tirocinio a seconda delle normative regionali di riferimento.

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stages)

Il Servizio Tirocini e Stage Curricolari gestisce i processi amministrativi necessari all'attivazione dei tirocini curricolari, agendo un ruolo da tramite tra tutti gli attori interessati: Studente, Azienda/Ente esterno ed Ateneo.

Il Servizio accoglie le richieste degli studenti e delle Aziende attraverso l'utilizzo della piattaforma e-learning di Ateneo e gestisce le fasi di tirocinio (opportunità, attivazione, frequenza, conclusione e acquisizione crediti) attraverso l'applicazione del gestionale Esse3 – Modulo Tsp.

Il gestionale esse3- Modulo Tsp offre la possibilità alle Aziende/ Enti esterni interessati di proporre l'accreditamento e la stipula Convenzioni Quadro usufruendo del solo applicativo informatico.

Il tirocinio è un'esperienza finalizzata al completamento della formazione universitaria mediante la realizzazione di attività pratiche, facenti parte del percorso di studi, in strutture interne o esterne all'Università, previa stipula convenzioni Quadro con l'Ateneo, e all'acquisizione di crediti formativi universitari previsti nei piani didattici dei corsi di studio.

Il Servizio Tirocini e Stage curricolari svolge attività rivolte, principalmente, allo studente accompagnandolo nel percorso di tirocinio dalla sua attivazione alla fase conclusiva. Le attività del servizio rivolte alle Aziende garantiscono il primo contatto tra lo studente ed il mondo del lavoro.

In particolare:

- fornisce informazioni e chiarimenti agli studenti indicando i riferimenti procedurali da seguire, dall'attivazione del tirocinio curricolare alla conclusione di tutte le attività;
- agevola l'utilizzazione delle procedure di gestione tirocini (esse3 Tsp, web) sia in base alle esigenze degli studenti che a quelle delle aziende/enti;
- fornisce assistenza allo studente ed alle aziende per l'utilizzo del gestionale esse3 – Modulo Tsp;
- promuove le opportunità di tirocinio proposte dall'Ateneo e dalle Aziende/Enti esterni;
- agevola lo studente per la scelta di tirocinio più congeniale al percorso di studi agendo da tramite tra la domanda e l'offerta;
- gestisce la documentazione dell'iter amministrativo per l'attivazione delle convenzioni Quadro – accreditamento azienda – redazione Convenzione – approvazione Convenzione presso gli organi di Ateneo – protocollazione ed archiviazione esse3 – Tsp;
- cura i rapporti con gli enti ed aziende esterne;
- fornisce assistenza allo studente in caso di problematiche o particolari esigenze non contemplate nel contratto formativo;
- fornisce supporto e assistenza ai tutor aziendali;
- fornisce assistenza tecnico-amministrativa al docente Coordinatore di tirocinio e tutor universitario.

Descrizione link: Regolamento attività di tirocinio

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/studenti/lezioni-ed-esami/tirocini>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

Pdf inserito: [visualizza](#)

La mobilità internazionale è favorita e stimolata dall'Università di Foggia attraverso una serie di azioni mirate e diversificate, riportate di seguito.

Erasmus

L'Università di Foggia conta circa 1000 accordi bilaterali per mobilità Erasmus e l'interesse per la mobilità è testimoniata dall'ampia partecipazione agli info-day. Per il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari i dati, se rapportati agli iscritti, sono lusinghieri, con 4 mobilità nel 2021/22 e 3 per il 2022/23

Borse Extra EU

A decorrere dall'Anno Accademico 2020/21, l'Area Relazioni Internazionali, in linea con il piano di programmazione delle attività internazionali dell'Ateneo, ha inteso potenziare la possibilità di svolgere periodi di mobilità didattico-formativa all'estero, anche mediante il sostegno di studenti particolarmente meritevoli nello svolgimento dell'attività di ricerca tesi presso prestigiosi istituti di ricerca (Università, Enti e Centri di Ricerca) e realtà produttive (aziende, imprese...etc.) in Paesi extra UE.

La mobilità, per un minimo di due mesi, è supportata dai finanziamenti di Ateneo con borse fino ad €. 4100.

Virtual Mobility

A decorrere dall'anno accademico 2020/2021 è stata introdotta la Virtual Mobility, ovvero la possibilità per gli studenti dei Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, fino a n. 6 crediti formativi universitari (equivalenti a tre corsi MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility, mediante l'utilizzo delle seguenti piattaforme dedicate:

1. <https://www.edx.org/>
2. <https://www.coursera.org/>
3. <https://miriadax.net/cursos>
4. <https://www.fun-mooc.fr/>,
5. <https://www.futurelearn.com/>.

La mobilità virtuale può costituire, non solo nel particolare periodo di emergenza epidemiologica ma più in generale, una alternativa efficace alla mobilità fisica o almeno ad essa complementare, da promuovere; per questo, il Senato Accademico ha introdotto, con decorrenza dall'a.a. 2021/2022, l'opportunità per gli immatricolati ai Corsi di Laurea Triennale, Magistrale e Magistrale a ciclo unico, di acquisire, nell'ambito delle attività a scelta dello studente, n. 2 crediti formativi universitari (equivalenti ad un corso MOOC) attraverso la partecipazione ad attività inserite nel contesto della virtual mobility.

BIP - Erasmus Blended Intensive Programmes

Nell'ambito del nuovo programma Erasmus+ 2021-2027 l'Università di Foggia promuove e finanzia mobilità Erasmus Blended Intensive Programmes in uscita, in particolare 13 per il 2023.

Per l'anno 2022 l'Università di Foggia mette a disposizione n.10 BIP.

Per l'anno 2023 l'Università di Foggia mette a disposizione n.16 BIP. Link inserito: <https://www.unifg.it/it/internazionale>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	University of National and World Economy	81915-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	18/03/2014	solo italiano
2	Francia	Centre International d'Études supérieures en sciences agronomiques		14/02/2014	solo italiano
3	Francia	UNIVERSITE D'ARTOIS		06/01/2014	solo italiano
4	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		19/05/2014	solo italiano
5	Francia	Université de Bretagne Occidentale (UBO)		05/02/2014	solo italiano
6	Germania	Georg-August-Universität		28/01/2014	solo italiano
7	Grecia	University of Thessaly		01/01/2014	solo italiano
8	Lituania	Lithuanian University of Agriculture		05/02/2014	solo italiano
9	Macedonia	Sts Cyril and Methodius		05/02/2014	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu	221350-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/02/2016	solo italiano
11	Polonia	Poznan University		19/02/2014	solo

					italiano
12	Polonia	Universytet Technologiczno		25/02/2014	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu - Poznań University of Life Sciences		19/02/2014	solo italiano
14	Portogallo	Universidade Nova de Lisboa (UNL)		07/10/2014	solo italiano
15	Portogallo	Universidade Técnica de Lisboa (UTL)		05/02/2014	solo italiano
16	Portogallo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro		01/01/2014	solo italiano
17	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V		01/01/2014	solo italiano
18	Romania	UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "IULIU HATIEGANU" DIN CLUJ-NAPOCA	43538-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	26/03/2014	solo italiano
19	Romania	Universitatea "Dunarea de Jos"		19/02/2016	solo italiano
20	Romania	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine		17/02/2016	solo italiano
21	Spagna	European University Miguel De Cervantes		27/01/2015	solo italiano
22	Spagna	Universidad Catolica de Avila	98579-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	22/11/2013	solo italiano
23	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de ELCHE		05/03/2014	solo italiano
24	Spagna	Universidad Polit�cnica		07/05/2010	solo italiano
25	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		01/01/2014	solo italiano
26	Spagna	Universidad de Burgos	29614-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	14/10/2014	solo italiano
27	Spagna	Universidad de C�rdoba		08/11/2013	solo italiano
28	Spagna	Universidad de Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	13/03/2014	solo italiano
29	Spagna	Universidad de La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	25/02/2014	solo italiano
30	Spagna	Universidad de Le�n		28/05/2014	solo italiano
31	Spagna	Universidad de Zaragoza	28666-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
32	Turchia	Adnan Menderes �niversitesi	221252-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	30/01/2014	solo italiano
33	Turchia	Ankara �niversitesi		18/12/2013	solo italiano
34	Turchia	Cukurova University		01/01/2015	solo italiano
35	Turchia	Ege University		01/01/2014	solo italiano
36	Turchia	Erciyes University	221354-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	28/01/2014	solo italiano
37	Turchia	Okan Universitesi Istanbul	228266-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	22/10/2013	solo italiano
38	Turchia	Osmaniye Korkut Ata �niversitesi	256396-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/01/2014	solo italiano
39	Turchia	Sakarya �niversitesi		09/01/2014	solo italiano
40	Ungheria	Szegedi Tudom�nyegyetem		25/02/2014	solo italiano

L'accompagnamento al lavoro viene effettuato con iniziative mirate, quali:

- a) Placement informativo
- b) Career e recruiting day
- c) Servizi di placement sulla piattaforma Almalaurea
- d) Attivazione di tirocini extra-curricolari e di adattamento
- e) Servizi su Uniplacement
- f) Laboratori di soft skill
- g) Visite aziendali e partnership con le imprese

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/orientarsi/placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di placement

12/06/2023

Tra le iniziative di carattere culturale, ricreativo, sociale e sportivo organizzate per gli studenti dell'ateneo dauno e del CdS ritenute utili per il percorso formativo dello studente si segnalano:

- Centro Universitario Sportivo (CUS-Foggia). Link: <http://www.cusfoggia.com/>
- Centro Universitario Teatrale (CUT-Foggia). Link: <http://www.unifg.it/unifg-comunica/arte-sport-e-tempo-libero/cut-centro-universitario-teatrale>
- CLA (Centro Linguistico di Ateneo) <http://www.unifg.it/didattica/corsi-di-lingua-e-ecd/centro-linguistico-di-ateneo/>;
- Discount card;

A livello di Dipartimento è stato organizzato il percorso di preparazione all'esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (4 incontri nel 2022 e riproposto per il 2023).

15/06/2023

In questa sezione si riportano i dati sulla rilevazione dell'opinione degli studenti, sia aggregati per il CdS che per singolo insegnamento. La fonte delle informazioni è la piattaforma Pentaho di Cineca, che riporta i dati sia per gli studenti frequentanti che per i non frequentanti. In totale per l'a.a. 2022/24 i questionari disponibili per gli studenti che si sono dichiarati frequentanti sono 81, contro i 22 degli studenti non frequentanti.

L'interpretazione dell'IS è stata effettuata seguendo le linee-guida del Presidio di Qualità dell'Ateneo (PQA): valori di indice di sintesi (IdS) < 2,5 indicano situazioni che vanno seguite con attenzione perché ritenute critiche al fine di effettuare delle azioni correttive; 2,5 < IdS < 3,25 sono considerati positivi ma con evidenti possibilità di miglioramento; valori di IdS ≥ 3,25 si considerano pienamente positivi.

I report relativi agli studenti frequentanti sono i seguenti:

- Report 001 – sintesi valutazione corso di studi (studenti frequentanti);
- Report 003 – sintesi valutazione per docente e per singola domanda (studenti frequentanti);
- Report 005 – valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti frequentanti);
- Report 007 – valutazione docente per presidente di corso (studenti frequentanti);
- Report 009 – suggerimenti (studenti frequentanti).

Le opinioni degli studenti frequentanti sono state rilevate mediante la compilazione di un questionario, a partire da dopo lo svolgimento dei 2/3 delle lezioni.

I report degli studenti non frequentanti sono i seguenti:

- Report 002 – sintesi valutazione corso di studi (studenti non frequentanti);
- Report 004 – sintesi valutazione per docente e per singola domanda (studenti non frequentanti);
- Report 006 – valutazione modulo, corso e dipartimento (studenti non frequentanti);
- Report 008 – valutazione docente per presidente di corso (studenti non frequentanti);
- Report 010 – suggerimenti (studenti non frequentanti).

Dall'esame dei dati disponibili sulla rilevazione complessiva del CdS per gli studenti frequentanti (Report 001-sintesi e valutazione corso di studi, studenti frequentanti) tutte le domande considerate hanno fatto registrare risposte positive con un valore dell'IS superiore a 3, sebbene le opinioni relative al carico di studi (IS pari a 3,04) suggeriscono che la revisione del piano di studi in atto in seno al Gruppo Assicurazione della Qualità vada continuata.

Anche gli studenti non frequentanti (Report 002- sintesi e valutazione corso di studi, studenti non frequentanti) hanno dato una valutazione complessivamente positiva del CdS-LM, con la necessità di monitorare il carico di studio (IS relativo alla domanda sul carico di studio pari a 2,91)

I dati dei report 003 e 005 (studenti frequentanti) vengono analizzati congiuntamente poiché in generale coincidono. I dati disponibili consentono di analizzare solo 10 insegnamenti; per Ottimizzazione di Prodotto e di Processo e Chimica degli Alimenti non è stato raggiunto il numero minimo di questionari.

Per gli insegnamenti valutabili, la sezione dell'insegnamento (quesiti relativi a conoscenze preliminari, carico di studio, adeguatezza del materiale didattico organizzazione complessiva dell'insegnamento) fanno registrare valori complessivamente positivi, con valori vicini alla soglia della criticità per Operazioni Unitarie (IS pari a 2,69) e Condizionamento e Packaging dei Prodotti Alimentari (IS pari a 2,53) e la necessità di monitorare l'insegnamento di Macchine e Impianti (IS pari a 2,96).

Per gli insegnamenti di Operazioni Unitarie e Condizionamento e Packaging dei Prodotti Alimentari le opinioni degli studenti suggeriscono una valutazione attenta del carico di studio e dell'effettiva corrispondenza tra carico di studio e CFU assegnati all'insegnamento e disponibilità del materiale didattico sulla pagina web del docente e/o sui canali istituzionali del Dipartimento, poiché gli IS di sintesi delle domande relative fanno registrare valori ben al di sotto della soglia di criticità (da 1,50 a 2,22). Nel caso dell'insegnamento di Macchine e Impianti è necessario monitorare il materiale didattico e porre attenzione alle modalità di comunicazione della tipologia della prova di verifica della preparazione.

In generale, i valori medi dell'IS relativi alla sezione della docenza sono positivi (3,31-3,98), con un insegnamento da monitorare (Macchine e Impianti, con un IS pari a 2,78), suggerendo la necessità di discutere con il docente gli aspetti relativi alla modalità di erogazione della didattica (quesiti su interesse ed esposizione), ed elementi di criticità per gli insegnamenti di Operazioni Unitarie e Condizionamento e Packaging dei Prodotti Alimentari, relativamente alle modalità di esposizione e all'utilità percepita dagli studenti per le attività didattiche integrative.

Per i quesiti relativi all'interesse si segnalano criticità per gli insegnamenti di Macchine e Impianti, Operazioni Unitarie e Condizionamento e Packaging dei Prodotti Alimentari.

Nel report degli studenti sono presenti alcuni suggerimenti, utili nell'ottica del continuo miglioramento del CdS, quali una diversa organizzazione degli ambienti di apprendimento, per

13/09/2023

favorire una didattica collaborativa ed interattiva, la necessità di organizzare delle lezioni di potenziamento/corsi intensivi di fisica e fisica tecnica per gli studenti provenienti da una triennale differente da Scienze e Tecnologie Alimentari per la classe L-26 o da classi di laurea differenti e di potenziare il materiale didattico fornito dal docente per gli insegnamenti per cui si rilevano criticità.

Per gli aspetti passibili di miglioramento, il Coordinatore del CdS e il GAQ si interfaceranno con i singoli docenti per evidenziare ed eventualmente risolvere le criticità legate al carico di studio, alla disponibilità del materiale didattico e all'interesse per gli argomenti trattati, studiando eventuali ricalibrature del programma e/o della programmazione didattica.

Per il quesito 1, relativo alle conoscenze preliminari, si studieranno azioni comuni con il CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari ed eventualmente si proporranno, come già fatto negli anni precedenti, corsi intensivi di approfondimento prima dell'avvio delle lezioni.

Altre azioni che il CdS ha intenzione di mettere in atto le seguenti azioni:

- a) Valutazione dei dati relativamente agli aspetti dell'organizzazione, del carico di studio e delle modalità di svolgimento della didattica e degli esami, alla luce anche delle indicazioni di Ateneo per una didattica più partecipata e attiva
- b) Incontri con i docenti degli insegnamenti per cui sono state segnalate criticità
- c) Incontri periodici con gli studenti del CdS per discutere in corso d'opera eventuali problematiche e criticità
- d) Eventuali modifiche nel Regolamento e/o nell'Ordinamento del CdS, già in fase di valutazione da parte del Gruppo Assicurazione della Qualità
- e) Introduzione della figura dei tutor disciplinari.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opinioni-degli-studenti>

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

13/09/2023

In questo quadro sono riportate le opinioni dei laureati del CdS in relazione all'efficacia complessiva del processo formativo percepita dai laureati. I dati utilizzati, recuperabili dal sito di AlmaLaurea (sito generale: <http://www.almalaurea.it/universita/profilo> ; link del CdS: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=LS&ateneo=70129&facolta=1550&gruppo=tutti&livello=2&area4=tutti&pa=70129&classe=tutti&postcorso=0710107307100001&isstella=0&presiu=tutti&disaggreg>

si riferiscono all'indagine svolta nel 2023 (conclusa l'1 aprile 2023) che fa riferimento ai laureati del 2022.

Il numero di intervistati è 7 su 9 laureati complessivi, con un tasso di compilazione del 77,8% e età media di chi ha partecipato alla rilevazione di 23/24 anni.

Il campione intervistato (55,6% donne e 44,4% uomini) è rappresentato totalmente da laureati residenti nella provincia di Foggia e la maggior parte proviene da un liceo scientifico. Il voto medio della maturità è 82,3/100.

Dai dati emerge un quadro soddisfacente; la maggior parte degli intervistati (fra il 50% e il 75%) ha dichiarato di aver frequentato regolarmente gli insegnamenti previsti. La maggior parte (57,1%) ha partecipato all'Erasmus. Il 71,4% ha svolto tirocini formativi curriculari o lavoro riconosciuti dal corso di laurea magistrale. Il tempo impiegato per la tesi/prova finale (medie, in mesi) è di 3,1. Il 28,6% ha avuto esperienze lavorative durante il corso di laurea.

L'85% degli intervistati è complessivamente soddisfatto degli studi magistrali e dei rapporti con gli altri studenti. Tutti sono soddisfatti dei rapporti con i docenti, hanno utilizzato i servizi di biblioteca e i laboratori e sono complessivamente soddisfatti. Il 100% degli intervistati ha utilizzato le postazioni informatiche messe a disposizione dal Dipartimento e la maggior parte è soddisfatta del servizio offerto.

L'85% ha ritenuto l'organizzazione degli esami soddisfacente.

La maggior parte degli intervistati (più del 70%) ritiene adeguati il carico di studio degli insegnamenti rispetto alla durata del corso e le aule messe a disposizione dal Dipartimento.

Gli intervistati sono soddisfatti dei servizi di orientamento allo studio post-laurea e hanno usufruito di iniziative formative di orientamento al lavoro, dei servizi di sostegno alla ricerca del lavoro, dell'ufficio/servizi job placement e dei servizi delle segreterie studenti.

Il 71,4% degli intervistati dichiara che si riscriverebbe allo stesso corso.

Il 28,6% intende proseguire gli studi dopo il conseguimento del titolo per conseguire un master universitario.

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opinioni-degli-studenti>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

13/09/2023

Il numero degli iscritti al primo anno nel quinquennio 2018/22 (indicatore iC00a) mostra un andamento altalenante (2018: 27; 2019: 25; 2020: 32; 2021: 13; 2022: 23). La media (24 iscritti/anno) è inferiore sia alla media dell'area geografica (35) che dell'area nazionale (43).

Il numero degli iscritti regolari nel quinquennio 2018/22 (indicatore iC00e) è basso (2018: 39; 2019: 48; 2020: 54; 2021: 44; 2022: 37), con un valore medio (44) sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (67) che dell'area nazionale (81).

Gruppo A - Indicatori Didattica (DM 987/2016, allegato E)

Nel quadriennio 2018/21, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU (indicatore iC01) mostra un andamento in crescita fino al 2020 (2018: 25,6; 2019: 43,8; 2020: 57,4; 2021: 15,9) e un evidente calo nel 2021. La media (35,7) è sensibilmente inferiore sia alla media dell'area geografica (47,7) che dell'area nazionale (58,7).

Nel quinquennio 2018/22, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale dei laureati entro la durata normale del corso (indicatore iC02) mostra un andamento altalenante (2018: 60,0; 2019: 53,3; 2020: 86,7; 2021: 75,0; 2022: 83,3). La media (71,7) è superiore alla media dell'area geografica (66,0) e inferiore alla media dell'area nazionale (77,7).

- La percentuale degli iscritti al primo anno laureati in altro Ateneo (indicatore iC04) è bassa (2018: 7,4; 2019: 4,0; 2020: 12,5; 2021: 15,4; 2022: 8,7) con media (9,6) vicina a quella dell'area geografica (10,3) ma sensibilmente inferiore alla media dell'area nazionale (35,4).

- Il rapporto medio di studenti regolari/docenti (indicatore iC05) (3,5) è inferiore sia alla media dell'area geografica (4,5) che dell'area nazionale (4,6).

- La media (dati 2018-2021) dei laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (indicatore iC07) (70,0) è paragonabile al valore riscontrato nell'area geografica (70,1) e inferiore al valore dell'area nazionale (83,0).

- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (indicatore iC07BIS) (70,0) è leggermente superiore al valore dell'area geografica (68,1) e inferiore al valore dell'area nazionale (81,7).

- La percentuale di laureati occupati a tre anni dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC07TER) (71,7) è leggermente superiore al valore dell'area geografica (69,6) e inferiore al valore dell'area nazionale (82,7).

- Il valore dell'indicatore di qualità della ricerca dei docenti per le lauree magistrali (indicatore iC09) (1,1) è superiore al dato di riferimento (0,8), analogamente al dato evidenziato per l'area geografica (1,0) e per l'area nazionale (1,0).

Gruppo B - Indicatori Internazionalizzazione (DM 987/2016, allegato E)

Nel quadriennio 2018/21 e nel quinquennio 2018/22, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso (indicatore iC10) ha un andamento altalenante (2018: 24,0; 2019: 15,2; 2020: 23,4; 2021: 7,1). La media (17,4) è notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (3,2) che dell'area nazionale (3,8).

- La percentuale di laureati entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero (indicatore iC11) ha un andamento altalenante (2018: 22,2; 2019: 62,5; 2020: 84,6; 2021: 38,1; 2022: 80,0). La media (57,5) è notevolmente superiore sia alla media dell'area geografica (15,8) che dell'area nazionale (15,2).

- Non si ha alcuno studente al primo anno del corso di laurea magistrale che abbia conseguito il precedente titolo di studio all'estero (indicatore iC12). La media (0,00) è inferiore sia alla media dell'area geografica (1,7) che dell'area nazionale (6,5)

Gruppo E - Ulteriori Indicatori per la valutazione della didattica (DM 987/2016, allegato E)

Nel quadriennio 2018/21, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di CFU conseguiti al I anno rispetto ai CFU da conseguire (indicatore iC13) ha un andamento in crescita fino al 2020, con un evidente calo nel 2021 (2018: 55,5; 2019: 66,4; 2020: 69,8; 2021: 31,0). La media (55,7) è

leggermente inferiore sia alla media dell'area geografica (59,9) che dell'area nazionale (69,2).

- La percentuale di studenti che proseguono al II anno dello stesso corso di studio (indicatore iC14) ha un andamento quasi costante (2018: 92,3; 2019: 95,2; 2020: 92,6; 2021: 100). La media (95,0) è molto simile sia alla media dell'area geografica (93,3) che dell'area nazionale (94,5).

- La percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno (indicatore iC15) ha un andamento in diminuzione (2018: 92,3; 2019: 85,7; 2020: 85,2; 2021: 58,3). La media (80,4) è leggermente inferiore sia alla media dell'area geografica (81,0) che dell'area nazionale (85,5).

- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC15BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC15.

- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno (indicatore iC16) ha un andamento altalenante (2018: 23,1; 2019: 57,1; 2020: 59,3; 2021: 0,0). La media (34,9) è decisamente inferiore sia alla media dell'area geografica (43,6) che dell'area nazionale (57,2). Per questo indicatore incide pesantemente il dato negativo del 2021.

- La percentuale media di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al primo anno (indicatore iC16BIS) è sovrapponibile a quella dell'indicatore iC16.

- La percentuale media di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso CdS (indicatore iC17) ha un andamento altalenante (2018: 77,8; 2019: 66,7; 2020: 73,1; 2021: 57,1). La media (68,7) è inferiore sia alla media dell'area geografica (75,6) che dell'area nazionale (81,5).

Nel quadriennio 2018/21, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale media di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio (indicatore iC18) ha un andamento altalenante seppure in aumento (2018: 38,5; 2019: 35,7; 2020: 40,0; 2021: 69,2). La media (45,9) è inferiore sia alla media dell'area geografica (72,9) che dell'area nazionale (76,8).

- Nel quinquennio 2018/22, la percentuale di ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (indicatore iC19) ha un andamento quasi costante. La media (97,5) è decisamente superiore sia alla media dell'area geografica (80,8) che dell'area nazionale (76,1).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Percorso di studio e regolarità delle carriere

Nel quadriennio 2018/21, relativamente a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno (indicatore iC21) (95,0) è simile sia alla media dell'area geografica (93,8) che dell'area nazionale (95,0).

- La percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (indicatore iC22) (41,7) è inferiore sia alla media dell'area geografica (50,4) che dell'area nazionale (61,4).

- La percentuale di immatricolati che proseguono la carriera in un diverso corso di studio (indicatore iC23) (0,0) è sovrapponibile alla media sia dell'area geografica (0,2) che dell'area nazionale (0,2).

- La percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (indicatore iC24) (11,3) è superiore sia alla media dell'area geografica (8,2) che dell'area nazionale (6,7).

I dati, tuttavia, sono influenzati anche dal numero di studenti coinvolti, relativamente basso.

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Soddisfazione e Occupabilità

Nel quadriennio 2018/21, riguardo a questi indicatori, emerge che:

- La percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS (indicatore iC25) (71,7) è inferiore sia alla media dell'area geografica (90,6) che dell'area nazionale (91,0); su questo dato ha sicuramente pesato la modalità di erogazione della didattica durante la pandemia da SARS-CoV2, poiché l'erogazione prevalentemente online della didattica ha fortemente penalizzato gli studenti di un CdS caratterizzato da un'elevata percentuale di attività pratiche.

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - Laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa o di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26) (42,7) è inferiore sia alla media dell'area geografica (47,0) che dell'area nazionale (61,7).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto, o di svolgere attività di formazione retribuita (es. dottorato con borsa, specializzazione in medicina, ecc.) (indicatore iC26BIS) (40,2) è inferiore alla media dell'area geografica (44,4) e dell'area nazionale (59,0).

- La percentuale di laureati occupati a un anno dal titolo - laureati non impegnati in formazione non retribuita che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa e regolamentata da un contratto (indicatore iC26TER) (41,3) è inferiore sia alla media dell'area geografica (47,1) che dell'area nazionale (61,3).

Indicatori di Approfondimento per la Sperimentazione - Consistenza e Qualificazione del corpo docente

Nel quinquennio 2018/22, riguardo a questi indicatori, emerge che:

- Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza) (indicatore iC27) (8,7) è inferiore sia alla media dell'area geografica (11,4) che dell'area nazionale (12,2).

- Il rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza) (indicatore iC28) (4,6) è inferiore sia alla media dell'area geografica (7,3) che dell'area nazionale (8,7).

In relazione ai punti in cui è possibile migliorare la collocazione del corso di laurea, rispetto anche ai corsi di riferimento dell'area geografica ed a livello nazionale, il GAQ ha programmato una serie di azioni trasversali, che si spera avranno un impatto su molti dei parametri analizzati:

- a) Guidare e favorire la personalizzazione del piano di studio degli studenti, stimolando l'inserimento di insegnamenti a scelta libera che possano potenziare le aree nevralgiche (indicatori di riferimento: occupabilità)
- b) Organizzare seminari e momenti di confronto con stakeholder e/o esperti nazionali e internazionali (indicatori di riferimento: occupabilità)
- c) Inserimento della figura dei tutor disciplinari (Indicatori iC13, iC14, iC15, iC17)
- d) Erogozione di alcuni CFU in lingua inglese (indicatori relativi all'internazionalizzazione).



QUADRO C2

Efficacia Esterna

05/09/2023

In questo quadro, vengono presentate le statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro; per la sua compilazione sono stati utilizzati i dati presenti nel sito di AlmaLaurea: <http://www.almalaurea.it/universita/occupazione>.

Il numero dei laureati 2021 a 1 anno dalla laurea che ha risposto al questionario è pari a 18 unità su 28 laureati complessivi. Si riporta quanto emerso dall'elaborazione di questi questionari:

- l'età media alla laurea è di 27,2 anni, con un voto di laurea medio di 110. La durata degli studi è di 2,8 anni con un indice di ritardo di 0,41.

Il 61% dei laureati ha partecipato ad almeno un'attività di formazione, di cui il 33% attività sostenuta da borsa di studio, il 22% a stage in azienda, e solo il 5,6% (pari a un solo studente) un dottorato di ricerca o un master di II livello.

Relativamente alla condizione occupazionale, 13 intervistati su 18 (72,2%) lavorano e il 27,8% sta cercando lavoro. Di questi il 37,8% svolge mansioni scientifiche altamente specializzate, e il 15,1% mansioni tecniche, ma solo il 7,7% a tempo indeterminato.

Mediamente, il tempo intercorso dal conseguimento della laurea al reperimento del primo lavoro è di 3,6 mesi, ma la ricerca del lavoro è iniziata dopo 1,5 mesi dalla laurea. L'area geografica di lavoro per l'84,7% (11 laureati) è al Sud, con solo un laureato nel Nordest e 1 con sede all'estero. La retribuzione netta è in media di 1164 €, valore abbastanza in linea col dato nazionale. Il 46,2% dichiara di usare le competenze acquisite con la laurea, che risulta richiesta per legge, mentre un altro 30,8% dichiara che non è richiesta ma necessaria, e il 15,4% che è comunque utile anche se non necessaria. La laurea si è dimostrata molto efficace nel lavoro svolto, con una soddisfazione media di 7,9 in una scala 1-10, contro il 7,5 del valore nazionale.

Per quanto riguarda i laureati 2019 a 3 anni dalla laurea, hanno risposto al questionario 11/14 laureati. Solo il 27,3% ha partecipato ad almeno una attività di formazione post-laurea, in questo caso ad uno stage aziendale. Il tasso di occupazione è del 100% (circa al 50% tra privato e pubblico), di molto superiore alla media nazionale, pari all'87,9%. Di questi la quasi totalità lavora al Sud e solo il 18,2% a tempo indeterminato. La retribuzione netta è in media di 1276 €. Per quanto riguarda l'utilizzo e l'utilità della laurea nell'attuale lavoro, il 63,6% degli intervistati dichiara di utilizzare le competenze acquisite con la laurea in misura elevata, con una soddisfazione media per il lavoro svolto di 7,8 su 10.

Per i laureati 2016 a 5 anni dalla laurea, sono stati valutati 4 questionari reperiti su 8 laureati. Il 100% degli intervistati è occupato, con sede di lavoro al Sud (50% tra pubblico e privato), ma a tempo determinato, e di questi solo il 50% dichiara di utilizzare le competenze acquisite in maniera elevata. La retribuzione netta mensile è molto bassa e pari a 876 euro, ma la soddisfazione media per il lavoro svolto è del 7,5, abbastanza in linea col dato nazionale (7,8).

Descrizione link: Tabelle dati - Dati statistici CdS

Link inserito: <https://www.agraria.unifg.it/it/corsi/corsi-di-laurea/dati-statistici-e-opinioni-degli-studenti>



QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Questo corso di laurea magistrale prevede, per gli studenti che si sono immatricolati a partire dall'A.A. 2019/20, l'effettuazione di un tirocinio curricolare di 4 CFU al II anno di corso, al termine del quale è richiesta la compilazione di un questionario da parte del tutor aziendale dell'azienda/dell'ente ospitante e di un questionario a cura dello studente. Il questionario per il tutor aziendale consta di:

- 10 quesiti ai quali è possibile rispondere indicando un punteggio da 1 (corrispondente ad un giudizio decisamente negativo) a 4 (corrispondente ad un giudizio decisamente positivo). Alcune domande riguardano il tirocinante (livello di preparazione di partenza; formazione acquisita; aspetti comportamentali; conseguimento di risultati) mentre altri quesiti riguardano l'esperienza di tirocinio sotto vari aspetti: scambio di conoscenze e della collaborazione tra ente/azienda ospitante e l'Università; efficacia; durata. Una domanda riguarda la possibilità di continuare la collaborazione con lo studente dopo il tirocinio;
- un ultimo quesito relativo a richieste di suggerimenti per rendere maggiormente efficace e funzionale l'esperienza di stage/tirocinio.

Con riferimento ai questionari per i tutor aziendali, a partire dal primo, compilato con riferimento all'attività di un* laureand* che ha discusso la tesi ad ottobre 2021, ad oggi ne risultano compilati 24; in particolare per l'a.a. 2021/22 sono stati compilati 14 questionari di cui:

- 4 relativi alla seduta di laurea di luglio 2022;
- 1 relativo alla seduta di laurea di novembre 2022;
- 7 relativi alla seduta di laurea di febbraio 2023;
- 2 relativi alla seduta di laurea di maggio 2023.

In 10 casi su 14 l'ente ospitante è stato lo stesso Dipartimento DAFNE. Gli altri 4 tirocini sono stati condotti aziende della provincia di Foggia. Venuta meno la limitazione alla frequenza di laboratori extra-universitari nel periodo pandemico e post-pandemico, l'effettuazione del tirocinio presso Il Dipartimento è stato generalmente determinato dalla precisa scelta di effettuare le attività di tirocinio e tesi sullo stesso argomento allo scopo di approfondirlo maggiormente.

In merito alle risposte analizzate è possibile dire che:

- nella quasi totalità dei casi, alle risposte è stato attribuito il punteggio più elevato. Tuttavia, in alcuni questionari è comparso il punteggio 3 (corrispondente ad una valutazione comunque positiva), con riferimento ai seguenti aspetti:
 - congruenza della formazione acquisita rispetto alle figure e competenze professionali richieste dal mondo del lavoro;
 - alla preparazione dello studente (in termini di padronanza delle nozioni di carattere generale, utilità e rispondenza delle nozioni specifiche di carattere tecnico in suo possesso, di adeguatezza della metodologia posseduta e di capacità di problem-solving);
 - acquisizione di nuove professionalità e integrazione nell'ambiente di lavoro grazie all'esperienza di tirocinio;
 - corrispondenza tra obiettivi del tirocinio raggiunti e obiettivi attesi;
 - arricchimento delle conoscenze e delle abilità dello studente, capacità dello studente di operare in gruppo, apprendimento di nuove competenze e metodologie, stimoli a successivi approfondimenti tecnici;
 - valutazione del comportamento complessivo/adattamento al contesto da parte dello studente;
 - alla eventuale prosecuzione della collaborazione.

A quest'ultimo aspetto, in 4 questionari è stato attribuito un punteggio addirittura pari a 2.

Nessun tutor aziendale ha compilato lo spazio disponibile per i suggerimenti.

Per il futuro sarebbe auspicabile incentivare la compilazione dello spazio dedicato agli eventuali suggerimenti, in maniera da analizzare le cause delle leggere deviazioni rispetto alla totale conformità e da suggerire delle azioni correttive, soprattutto in merito alla eventuale prosecuzione della collaborazione.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione dei tutor aziendali



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

15/06/2023

Come dichiarato nello Statuto, l'Università degli Studi di Foggia promuovere l'alta qualità delle proprie attività, sia nella didattica che nella ricerca scientifica, e persegue questo obiettivo valutandone il conseguimento (<https://www.unifg.it/ateneo/normativa-e-bandi/normativa/statuto>).

L'Università di Foggia, infatti, in coerenza con quanto previsto dalle disposizioni ministeriali in tema di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano e con quanto indicato nei documenti ANVUR in materia, pianifica e gestisce i processi formativi e di ricerca ispirandosi alla logica del miglioramento continuo.

Per realizzare tale obiettivo, gli Organi di governo attuano la pianificazione strategica integrandola con un sistema di assicurazione della qualità attraverso il quale individuano attori, funzioni e responsabilità.

Le responsabilità nella Assicurazione della Qualità sono collegate a quelle politiche e quindi spettano principalmente al Rettore a livello di Ateneo, in quanto ne presiede gli Organi di Governo, al Direttore per il Dipartimento e al Coordinatore per il Corso di Studio.

La politica per la qualità è deliberata dagli Organi di Ateneo e viene attuata e garantita da una funzione consultiva, svolta dal Presidio della Qualità (PQA), ed una attività di valutazione, realizzata prevalentemente ex-post, da parte del Nucleo di Valutazione.

Le funzioni, i compiti e le responsabilità degli Organi (Rettore, Consiglio di Amministrazione, Senato Accademico, Nucleo di Valutazione, Direttore Generale) e delle Strutture (Dipartimenti, Facoltà, Corsi di studio, etc) dell'Ateneo sono definite nello specifico nello Statuto, mentre quelle del PQA nel suo Regolamento di funzionamento. Ulteriori specifiche funzioni, compiti e responsabilità, in particolare del Nucleo di Valutazione e delle Commissioni Paritetiche docenti- studenti, sono anche definite nel decreto AVA e nei documenti ANVUR.

La struttura organizzativa e le responsabilità per l'AiQ a livello di Ateneo sono descritte in allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilita' a livello di Ateneo

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

15/06/2023

Il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, struttura di afferenza, dichiarano la volontà perseguire il miglioramento del processo formativo allo scopo di accrescere il livello di soddisfazione delle Parti Interessate, segnatamente degli studenti e del mondo del lavoro, attraverso un progressivo perfezionando degli standard qualitativi. A tal fine, il CdS si impegna a svolgere la propria attività sulla base delle esigenze formative, espresse e implicite, cercando di prevenire o individuare tempestivamente eventuali carenze nei processi di gestione, nonché adottando azioni correttive in tutte le fasi dell'attività.

Il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, sono impegnati nello svolgimento del processo di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento delle attività didattiche programmate ed erogate, in conformità al D.M. 1154/2021 e alle linee guida per l'autovalutazione e la valutazione del sistema di assicurazione della qualità degli atenei, approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n. 3 del 12 gennaio 2023, seguendo criteri, indicatori e parametri espressi dall'ANVUR in coerenza con le ESG ENQUA 2015. Ciò testimonia l'assunzione di responsabilità, da parte del CdS e del Dipartimento, nel guidare e tenere sotto controllo la qualità della formazione offerta e nello stimolare fattivamente, tra le figure dedite alla sua realizzazione, lo sviluppo della cultura della qualità della didattica.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilita' della AQ del corso di studio



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

12/06/2023

La programmazione delle attività del CdS riguarda, in particolare, il monitoraggio della domanda di formazione, dell'attualità della figura professionale, dei requisiti richiesti per l'ingresso, degli obiettivi e dei risultati d'apprendimento attesi, l'armonizzazione ed il controllo della congruità dei programmi d'insegnamento, l'organizzazione dell'erogazione delle attività didattiche e dei servizi di contesto, l'elaborazione dei dati relativi al percorso formativo, le attività di autovalutazione e la stesura delle relazioni, l'individuazione delle criticità e delle azioni di miglioramento da intraprendere, la realizzazione delle stesse.

La programmazione dei lavori distingue gli attori principali delle diverse tipologie di attività.

I lavori e le scadenze principali sono attuati in accordo con il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo.

Ciascuna commissione si riunisce periodicamente per monitorare l'andamento del Corso di Studio, valutare le richieste degli studenti e delle rappresentanze studentesche, esaminare e approvare specifiche richieste e pratiche. Il gruppo GAQ si riunisce anche sulla base delle scadenze legate alla predisposizione della scheda SUA, della scheda di monitoraggio e del Riesame Ciclico.

Più in particolare, salvo situazioni eccezionali che richiedono convocazioni straordinarie, le attività del Gruppo di Assicurazione di Qualità sono programmate nell'ambito di riunioni con cadenza bimestrale. Le convocazioni avvengono tramite posta elettronica e sono a cura della segreteria didattica, che si occupa anche di fornire in anticipo, ove necessario, la relativa documentazione. La composizione del gruppo GAQ è nella maggior parte dei casi allargata a tutti i docenti di riferimento del CdS e a coloro che svolgono un insegnamento.

Per quanto riguarda la scadenza di attuazione delle iniziative, durante l'anno accademico il gruppo GAQ pianifica le seguenti attività:

- 1) settembre: pianificazione delle attività di orientamento e organizzazione delle attività didattiche del primo semestre. Le riunioni sono sempre allargate a tutti i docenti del CdS.
- 2) ottobre-gennaio: stesura rapporto di riesame e scheda di monitoraggio annuale.
- 3) gennaio-marzo: definizione del manifesto degli studi;
- 4) febbraio: pianificazione e organizzazione delle attività didattiche del secondo semestre. Le riunioni sono sempre allargate a tutti i docenti del CdS;
- 5) novembre-marzo: attività di orientamento. Le attività sono svolte da tutti i docenti del CdS;
- 6) febbraio-maggio e settembre: stesura della scheda SUA-CdS. Tali attività, a parte le riunioni operative in composizione ristretta, coinvolgono tutti i docenti del CdS e gli enti e le associazioni territoriali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative



QUADRO D4

Riesame annuale

15/06/2023

Il Coordinatore del CdS, coadiuvato dal Gruppo di Assicurazione della Qualità presiederà le attività per la redazione della scheda di monitoraggio annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico in cui verranno illustrati gli interventi correttivi adottati durante l'anno accademico, gli effetti delle azioni correttive adottate sulla base delle criticità emerse nel corso dell'a.a. e delle proposte di eventuali modifiche al Corso di Studio.

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità potrà essere integrato da docenti non afferenti al Dipartimento, titolari di

insegnamenti del Corso di Studi.

Il Coordinatore si assicurerà che la bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale e del Rapporto di Riesame Ciclico venga inviata al Presidio di Qualità di Ateneo per le verifiche previste dal sistema di assicurazione della qualità di Ateneo nei tempi e nei modi indicati dal Presidio di Qualità di Ateneo.

Il processo di approvazione si concluderà con la delibera da parte del Consiglio del Dipartimento e l'invio al Servizio Programmazione Didattica di Ateneo entro la data di scadenza indicata dal MIUR per l'inserimento nella Scheda SUA CdS.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione delle attività Scheda di Monitoraggio Annuale e Rapporto di Riesame Ciclico



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Nome del corso in italiano	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.unifg.it/it/studiare/corsi-di-laurea/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari
Tasse	https://www.unifg.it/it/servizi-e-opportunita/segreterie-online/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista



Corsi interateneo R²D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BEVILACQUA Antonio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (Dipartimento Legge 240)



Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	██████████	BEVILACQUA	Antonio	AGR/16	07/I	PO	1	
2.	██████████	CENTONZE	Diego, Maria, Donato	CHIM/01	03/A	PO	1	
3.	██████████	DE DEVITIIS	Biagia	AGR/01	07/A	PA	1	
4.	██████████	DEL NOBILE	Matteo Alessandro	AGR/15	07/F	PO	1	
5.	██████████	FRABBONI	Laura	AGR/02	07/B	PA	1	
6.	██████████	LIBUTTI	Angela	AGR/02	07/B	PA	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CALDAROLA	DELIA	delia_caldarola.577099@unifg.it	XXXXXXXXXX
VALENTINI	ANDREA	andrea_valentini.578455@unifg.it	XXXXXXXXXX
PANNARALE	MICHELE	michele_pannarale.587954@unifg.it	XXXXXXXXXX
STAMPONE	MARLENA	marlena_stampone.578420@unifg.it	XXXXXXXXXX
PALLADINO	GIULIA	giulia_palladino.563279@unifg.it	XXXXXXXXXX
CIAVARELLA	MIRIAM	miriam_ciavarella.578739@unifg.it	XXXXXXXXXX
CAPOCEFALO	ALESSANDRO	alessandro_capocefalo.571158@unifg.it	XXXXXXXXXX
CHIEPPA	FRANCESCO	francesco_chieppa.601592@unifg.it	XXXXXXXXXX
SALVATO	VINCENZO	vincenzo_salvato.603088@unifg.it	XXXXXXXXXX
RUMMO	UMBERTO	umberto_rummo.600996@unifg.it	XXXXXXXXXX
CARELLA	ALESSANDRA	alessandra_carella.554327@unifg.it	XXXXXXXXXX
OCCHIOCHIUSO	DANIELE	daniele_occhiochiuso.600574@unifg.it	XXXXXXXXXX
BONGO	ROCCHINA	rocchina_bongo.600241@unifg.it	XXXXXXXXXX



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
AMODIO	MARIA LUISA
BAIANO	ANTONIETTA
BEVILACQUA	ANTONIO
CIAVARELLA (studente)	MIRIAM
DE DEVITIIS	ANNA
FRABBONI	LAURA
GENTILE	VALERIA

PATI	SANDRA
STASI	ANTONIO

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
TERLIZZI	MARIO	mario_terlizzi.551159@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
PATI	Sandra		Docente di ruolo
NAPOLITANO	MICHELE	michele_napolitano.551194@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo
BAIANO	Antonietta		Docente di ruolo
LIBERGOLIS	FRANCESCA PIA		Tutor previsti dal regolamento ateneo
LISANTI	ANNA	anna_lisanti.563048@unifg.it	Tutor previsti dal regolamento ateneo

▶ Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

▶ Sedi del Corso

Sede del corso: Via Napoli, n. 25 CAP 71122 - FOGGIA	
Data di inizio dell'attività didattica	04/10/2023
Studenti previsti	65

▶ Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
DE DEVITIIS	Biagia	XXXXXXXXXX	FOGGIA
FRABBONI	Laura	XXXXXXXXXX	FOGGIA
LIBUTTI	Angela	XXXXXXXXXX	FOGGIA
DEL NOBILE	Matteo Alessandro	XXXXXXXXXX	FOGGIA
BEVILACQUA	Antonio	XXXXXXXXXX	FOGGIA
CENTONZE	Diego, Maria, Donato	XXXXXXXXXX	FOGGIA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
TERLIZZI	MARIO	FOGGIA
PATI	Sandra	FOGGIA
NAPOLITANO	MICHELE	FOGGIA
BAIANO	Antonietta	FOGGIA
LIBERGOLIS	FRANCESCA PIA	FOGGIA
LISANTI	ANNA	FOGGIA



Altre Informazioni



RaD

Codice interno all'ateneo del corso	1243^170^071024
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011



Date delibere di riferimento



RaD

Data del decreto di accreditamento dell'ordinamento didattico	15/06/2015
Data di approvazione della struttura didattica	07/11/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	19/12/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	25/01/2010
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



Il Nucleo di Valutazione esprime il proprio parere positivo in considerazione dei seguenti aspetti specifici:

- la corretta progettazione della proposta, che è stata modificata con l'obiettivo di ampliare gli sbocchi professionali integrando la formazione del laureato attraverso l'ampliamento delle attività caratterizzanti presenti nel precedente assetto e l'inserimento di alcuni SSD considerati caratterizzanti dal decreto, nell'ambito delle attività affini. Ciò è motivato dall'esigenza di considerare taluni contenuti rientranti in tali SSD come integrativi rispetto agli obiettivi formativi del Corso;
- l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurate dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;
- la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, considerato che la trasformazione del corso è nata dall'esigenza di migliorare il quadro dell'offerta formativa, affinando maggiormente il profilo della figura professionale di secondo livello e procedendo anche alla ulteriore riduzione del numero di CFU extrauniversitari riconoscibili.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{CD}



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2022	C92300746	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Luciana LUCHETTI CV Professore Associato confermato	CHIM/06	52
2	2022	C92300746	CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	CHIM/10	Sandra PATI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	52
3	2023	C92301743	CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Matteo Alessandro DEL NOBILE CV Professore Ordinario	AGR/15	60
4	2023	C92301744	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonio SECCIA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/01	72
5	2023	C92301745	GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Biagia DE DEVITIIS CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	72
6	2023	C92301725	LINGUA INGLESE <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Docente non specificato		32
7	2023	C92301746	MACCHINE E IMPIANTI <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/09	58
8	2023	C92301747	MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) <i>semestrale</i>	AGR/09	Maria Luisa AMODIO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/09	58
9	2022	C92300747	METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA <i>semestrale</i>	AGR/16	Maria Rosaria CORBO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	60
10	2023	C92301748	METODICHE ANALITICHE AVANZATE <i>semestrale</i>	CHIM/01	Docente di riferimento Diego, Maria, Donato	CHIM/01	68

					CENTONZE CV Professore Ordinario		
11	2023	C92301749	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Antonio BEVILACQUA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	56
12	2023	C92301750	OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Matteo Alessandro DEL NOBILE CV Professore Ordinario	AGR/15	60
13	2022	C92300748	OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO <i>semestrale</i>	AGR/15	Amalia CONTE CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	68
14	2023	C92301751	PRODUZIONI ANIMALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonella SANTILLO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19	46
15	2023	C92301756	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Laura FRABBONI CV Professore Associato confermato	AGR/02	44
16	2023	C92301755	PRODUZIONI VEGETALI (modulo di QUALITA' E INNOVAZIONE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA (BLENDED)) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Angela LIBUTTI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/02	44
17	2022	C92300749	STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente non specificato		52
						ore totali	954

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	44	44	44 - 44
	↳ CONDIZIONAMENTO E PACKAGING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ OTTIMIZZAZIONE ED INNOVAZIONE DI PROCESSO (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
	↳ STANDARD DI CERTIFICAZIONE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
↳ METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl				
CHIM/10 Chimica degli alimenti	↳ CHIMICA DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	26	18	18 - 18
	↳ GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - semestrale			
	↳ GESTIONE STRATEGICA DELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI (BLENDED) (1 anno) - 8 CFU - semestrale			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	↳ PRODUZIONI VEGETALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale			
AGR/19 Zootecnia speciale	↳ PRODUZIONI ANIMALI (1 anno) - 5 CFU - semestrale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				

Totale attività caratterizzanti	62	62 - 62
--	----	---------

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/09 Meccanica agraria	20	14	14 - 14 min 12
	↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI (BLENDED) (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	↳ <i>METODICHE ANALITICHE AVANZATE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			14	14 - 14

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		23	23 - 23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4 - 4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4 - 4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		44	44 - 44

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti

120

120 - 120



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	BIO/10 Biochimica	44	44	-
	CHIM/06 Chimica organica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/19 Zootecnia speciale	18	18	-
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:				-
Totale Attività Caratterizzanti			62 - 62	



Attività affini R^{AD}

--	--	--

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	14	14	12
Totale Attività Affini			14 - 14

▶ Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		23	23
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	4	4
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		44 - 44	

▶ Riepilogo CFU R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

120



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD

I CFU precedentemente assegnati nelle attività affini ed integrative ai SSD AGR/15 ed AGR/16 sono stati traslati nelle attività caratterizzanti.



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD

Nell'ambito della classe LM-70, il presente Corso di Laurea Magistrale si differenzia dalla Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche perché finalizzato a formare figure professionali dotate di competenze specialistiche indirizzate ai processi di trasformazione e di conservazione di materie prime sia essa di origine animale sia essa derivanti dalle molteplici matrici di origine vegetale.

La necessità di un Corso di Laurea dedicato a questa formazione è direttamente connessa all'elevato grado di specificità raggiunto dai vari comparti alimentari a livello nazionale ma anche in ambito internazionale.



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

Il Senato Accademico, nella seduta del 19 dicembre 2018 ha deliberato l'articolazione dell'insegnamento integrato di 'Qualità e innovazione nella produzione primaria' (10 CFU) in due moduli didattici:

- Modulo di Produzioni Vegetali SSD AGR/02 (5 CFU)
- Modulo di Produzioni Animali SSD AGR/19 (5 CFU)

in quanto ai fini della formazione della figura professionale del tecnologo alimentare, delineata nel presente corso di studio, i contenuti culturali delle Produzioni vegetali e delle Produzioni animali si ritengono adeguatamente espressi nelle unità didattiche di 5 crediti formativi raccordate nell'insegnamento integrato; ciò si ravvisa anche in considerazione delle numerose attività formative rese disponibili agli studenti, sia dal Corso di Studio che dal Dipartimento SAFE, in materia di qualità e innovazione della produzione primaria che costituisce la principale vocazione del territorio.